

Repere metodologice pentru aplicarea curriculumului la clasa a IX-a în anul școlar 2021-2022

**Domeniul de pregătire profesională:
TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

DISCIPLINE DE CULTURĂ TEHNICĂ

BUCUREȘTI, 2021

Notă: Prezentul document se aplică la toate clasele a IX-a de învățământ profesional special, indiferent de calificarea profesională din cadrul domeniului.

I. INTRODUCERE

În învățământul profesional și tehnic, pregătirea de specialitate se realizează în sistem modular și se bazează pe Standardul de Pregătire Profesională al calificării pe care elevul o dobândește la absolvirea cursurilor. În Standardul de Pregătire Profesională sunt prevăzute rezultatele învățării în termeni de cunoștințe, abilități și atitudini. Aceste rezultate sunt grupate în unități de rezultate ale învățării, fiecare unitate corespunzând unui modul de pregătire. Structura curriculum-ului școlar precizează, prin planul de învățământ, modulele de pregătire – teoretică și practică, prin laborator tehnologic și instruire în atelier – prin care elevii pot dobândi cunoștințele aferente acestor module.

În clasa a IX a, învățământ profesional special, domeniul Turism și alimentație la toate calificările - Bucătar, Cofetar-patiser, Ospătar (Chelner), Vânzător în unități de alimentație, Lucrător hotelier, se studiază următoarele module:

- M I - Bazele contabilității – sunt alocate 33 ore/an din care 1 oră/săptămână T (teorie);
- M II - Calitatea în turism și alimentație - sunt alocate 66 ore/an din care 33 ore/an T și 33 ore/an IP (instruire practică);
- M III - Structuri de primire turistică – sunt alocate 66 ore/an din care 33 ore/an T și 33 ore/an IP (instruire practică);
- M IV Procese de bază în alimentație – sunt alocate 231 ore/an din care 33 ore/an T , 198 ore/an IP ;

Alocarea numărului de ore la teorie și instruire practică pe module s-a făcut prin corelarea planului de învățământ de masă aprobat prin OMENCS: nr. 4457/5.07.2016, Anexa nr. 4 și planul cadru învățământ special aprobat prin OMEN nr. 3218 din 21.03.2014 .

II. PLANIFICAREA CALENDARISTICĂ

În vederea realizării planificării calendaristice pentru anul școlar 2021-2022, se va urmări:

- corelarea cunoștințelor dobândite la sfârșitul clasei a VIII-a raportat la domeniul de pregătire;
- particularitățile de vârstă și individuale ale elevilor;
- caracteristicile clasei de elevi;
- realizarea de conexiuni între componentele estimate a fi insuficient asimilate/neasimilate din gimnaziu și programa pentru clasa a IX-a;
- includerea unei perioade de 2 săptămâni la începutul anului școlar pentru realizarea unei evaluări inițiale temeinice și ajustarea planificării inițiale pe baza rezultatelor evaluării.

Pentru a realiza o planificare optimă a conținuturilor și a activităților de învățare se vor parcurge următoarele etape:

- consultarea programelor pentru învățământ gimnazial¹ și învățământ gimnazial special,² cât și a programelor pentru clasa a IX-a învățământ profesional³, aflate în vigoare;
- identificarea posibilelor discontinuități între documentele prezentate și găsirea de soluții de remediere a acestora.

¹ <http://programe.ise.ro/>

² https://rocnec.eu/sites/default/files/2021/curriculum/Programe-scolare-invatamant-special_OME_3702_2021.pdf

³ <https://eprof.ro/docs/tehnici/ip3/curriculum/9/curriculum-tehnic-turism-alimentatie-9.pdf>

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

Pe de altă parte, în planificarea de clasa a IX-a, învățământ profesional special , se reiau o serie de teme prevăzute în programa de clasa a V-a învățământ de masă și învățământ special, dând astfel posibilitatea de realizare a punților de legătură dintre cele două etape.

În urma evaluării inițiale se va redacta o planificare calendaristică în funcție de nivelul de achiziții, tipul și gradul de dizabilitate, particularitățile psiho-emoționale și cognitive ale elevilor.

În situația în care se constată diferențe mari între nivelul așteptat și nivelul real de achiziții, se pot organiza activități remediale de învățare.

Se oferă exemple de planificări calendaristice orientative ce pot fi utilizate la modulele: M I „Bazele contabilității”, M II „Calitatea în turism și alimentație”, M III „Structuri de primire turistică” și M IV „Procese de bază în alimentație”.

La întocmirea planificărilor s-a avut în vedere, corelarea planului de învățământ de masă clasa a IX –a (OMENCS: nr. 4457/5.07.2016, Anexa nr. 4) cu planul cadru pentru învățământ profesional special (OMEN nr. 3218 din 21.03.2014).

În cadrul planificărilor se va ține cont de săptămâna „Școala Altfel” care este stabilită în perioada 8 – 14 aprilie 2022.

**PLANIFICARE CALENDARISTICĂ
MODULUL I- BAZELE CONTABILITĂȚII**

Clasa a IXa – învățământ profesional special

NR TOTAL ALOCAT ORELOR DE STUDIU – 33 SĂPTĂMÂNI

NR TOTAL STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ CDL – 4 SĂPTĂMÂNI

Semestrul I: 14 săptămâni cursuri (13 septembrie 2021 – 22 decembrie 2021)

Semestrul al II-lea: 23 săptămâni cursuri (10 ianuarie 2022 – 1 iulie 2022)

Săptămâna ”Școala Altfel”: 8 aprilie 2022 – 14 aprilie 2022

NR DE ORE/AN: 33

DIN CARE: T: 33 LT: 0

T= ore Tehnologie (teorie)

LT= ore Laborator tehnologic

IP = ore Instruire practică

Nr. crt.	URÎ 2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității /Rezultate ale învățării:			Conținuturile învățării	Nr. ore		Săptămâna		Obs
	Cunoștințe	Abilități	Atitudini		T	LT	T	LT	
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.	2.1.1. Descrierea sistemului contabil, parte a sistemului informațional economic	2.2.1. Interpretarea conceptelor și caracteristicilor specifice sistemului contabil din România 2.2.2. Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate. Folosirea vocabularului specific contabilității	2.3.1. Manifestarea receptivității în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice sistemului contabil din România.	Noțiuni introductive/Test inițial	2		S1, S2		
				Delimitări conceptuale în contabilitatea entităților.	4		S3-S6		
				a) Incursiune în istoria contabilității	1		S3		
				b) Sistemul contabil parte a sistemului informațional economic:					
				o cadrul general de reglementare a contabilității în România	1		S4		
2.	2.1.2. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale evidenței economice	2.2.3. Utilizarea formelor evidenței economice pentru culegerea/prelucrarea/înregistrarea informațiilor economice	2.3.2. Argumentarea în mod concis și veridic a informațiilor cu privire la formele evidenței economice	o contabilitatea – verigă de bază a entităților (organizarea și sfera de acțiune a contabilității, tipuri de entități)	1		S5		
				o utilizatorii informației contabile	1		S6		
				Evidența economică:	1		S7		
				a) definiție, importanță	1		S7		
				b) formele evidenței economice					
				Recapitulare și evaluare	1		S8		

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

3.	2.1.3. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale obiectului și metodei contabilității	2.2.4. Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor 2.2.5. Calcularea activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor 2.2.6. Rezolvarea unui șir de probleme apărute în situații cotidiene bazate pe raționamente, structuri logice- matematice și abstractizare	2.2.3. Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor 2.3.4. Asumarea responsabilității în gruparea și clasificarea cheltuielilor și veniturilor agentului economic	Obiectul și metoda contabilității - comunicarea informațiilor contabile: a) definiția și trăsăturile obiectului contabilității b) categorii specifice obiectului de studiu al contabilității: active, Recapitulare și evaluare capitaluri proprii, datorii (situația poziției financiare), venituri și cheltuieli (situația performanței financiare), ecuația fundamentală a contabilității Recapitulare și evaluare c) definiția, trăsăturile și procedeele metodei contabilității d) principii contabile Recapitulare și evaluare	15 5 1 4 2 1 1 1		S9-S23 S9 S10 S11 S12 S13 S14 S15 S16 S17 S18 S19 S20 S21 S22 S23		
4.	2.1.4. Prezentarea echipamente- lor, softurilor și documentelor de evidență contabilă	2.2.7. Identificarea diferitelor tipuri de echipamente, softuri și documente specifice activității contabile 2.2.8. Selectarea, colectarea și prelucrarea informațiilor din documente	2.3.5. Asumarea responsabilității în utilizarea echipamentelor fiscale, soft-urilor și documentelor de evidență contabilă	Echipamente, softuri și documente. A. Echipamente specifice și programe informatice utilizate în activitatea financiară și contabilă B. Aparate de marcat electronice fiscale C. Documentele de evidență contabilă: a. noțiunea și importanța documentelor b. structura documentelor c. modelul, forma și formatul documentelor d. clasificarea documentelor e. întocmirea, verificarea și corectarea documentelor f . circuitul, păstrarea, și arhivarea documentelor g. completarea documentelor pentru principalele tranzacții economice.	8 1 1 1 1 1 3		S24-S31 S24 S25 S26 S27 S28 S29 S30 S31		
5.				Recapitulare și evaluare finală	2		S32-S33		
Total ore :33/pe an(32+ Săptămâna alltfel)					33				

PLANIFICARE CALENDARISTICĂ
Modulul II - CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Clasa a IXa – învățământ profesional special

NR TOTAL ALOCAT ORELOR DE STUDIU – 33 SĂPTĂMÂNI

NR TOTAL STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ CDL – 4 SĂPTĂMÂNI

Semestrul I: 14 săptămâni cursuri (13 septembrie 2021 – 22 decembrie 2021)

Semestrul al II-lea: 23 săptămâni cursuri (10 ianuarie 2022 – 1 iulie 2022)

Săptămâna "Școala Altfel": 8 aprilie 2022 – 14 aprilie 2022

NR DE ORE/AN: 66, DIN CARE: T: 33 LT: 0 IP: 33

T= ore Tehnologie (teorie)

LT= ore Laborator tehnologic

IP = ore Instruire practică

Nr. crt.	Unitatea de rezultate ale învățării /Rezultate ale învățării			Conținuturile învățării	Nr. ore		Săptămâna		Obs.
	Cunoștințe	Abilități	Atitudini		T	IP	T	IP	
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.				Prezentare modul. Recapitulare Calitatea produselor alimentare (proprietăți organoleptice, valoarea nutritivă, energetică și estetică) și a serviciilor din alimentație. Evaluare inițială (nivelul de cunoștințe pe care îl are elevul)	3	3	S1-S3	S1-S3	
2.	4.1.1. Prezentarea conceptului de calitate și a ipostazelor calității 4.1.2. Descrierea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor 4.1.3. Clasificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor	4.2.1. Interpretarea corectă a conceptului de calitate și a ipostazelor calității 4.2.2. Identificarea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor 4.2.3. Diferențierea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor	4.3.1. Asumarea responsabilității în utilizarea conceptului de calitate și a ipostazelor calității 4.3.2. Asumarea responsabilității în prevenirea modificărilor calității produselor și serviciilor 4.3.3. Implicarea activă și responsabilă în identificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor	Calitatea produselor și a serviciilor <ul style="list-style-type: none"> Definirea conceptului de "calitate " Ipostazele calității Factorii ce determină și influențează calitatea produselor și a serviciilor: <ul style="list-style-type: none"> - factori principali și secundari - factori care influențează calitatea serviciilor turistice (hoteliere): calitatea facilităților, calitatea personalului, alte elemente de organizare Caracteristicile de calitate ale produselor Caracteristicile serviciilor <ul style="list-style-type: none"> - Diferențe de bază între bunuri și servicii - Caracteristici de calitate a serviciilor Recapitulare și evaluare	5 1 1 1 1 1 1	5 1 1 1 1 1 1	S4- S8 S4 S5 S6 S7 S8 S9	S4- S8 S4 S5 S6 S7 S8 S9	

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

3.	4.1.4. Cunoaşterea componentelor valorii nutritive a produselor alimentare pentru dezvoltarea unui stil de viaţă sănătos	4.2.4. Calcularea valorii calorice a alimentelor, utilizând principii şi procese matematice de bază 4.2.5. Aplicarea normelor igienice la păstrarea, prelucrarea şi desfacerea produselor 4.2.6. Verificarea organoleptică a produselor alimentare în conformitate cu documentaţia de specialitate	4.3.4. Stabilirea responsabilă a valorii calorice a produselor alimentare 4.3.5. Asumarea responsabilităţii în aplicarea normelor de păstrare şi prelucrare a produselor alimentare, folosind documentaţia de specialitate	Valoarea nutritivă a produselor alimentare • Componentele valorii nutritive • Calcularea valorii calorice a alimentelor Recapitulare şi evaluare Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare • Cerealele şi produsele din cereal • Legume şi fructe. Produse rezultate din prelucrarea lor • Carnea, subprodusele şi produsele din carne • Peştele, subprodusele din peşte şi alte produse marine • Laptele şi produsele lactate • Condimente, stimulente şi alte adaosuri Recapitulare şi evaluare Verificarea calităţii produselor şi serviciilor • Verificarea organoleptică a principalelor produse alimentare • Modalităţi de apreciere a calităţii serviciilor Marcarea, etichetarea şi ambalarea produselor • Componentele şi formele marcării - etichetării produselor • Marcarea ecologică a produselor • Funcţiile şi clasificarea ambalajelor • Metode de ambalare	4 2 2 1 6 1 1 1 1 1 1 1 2 1 1 4 1 1 1 1 1 1	4 2 2 1 6 1 1 1 1 1 1 1 2 1 1 4 1 1 1 1 1	S10-S13 S10, S11 S12, S13 S14 S15-S20 S15 S16 S17 S18 S19 S20 S21	S10-S13 S10, S11 S12, S13 S14 S15-S20 S15 S16 S17 S18 S19 S20 S21
-----------	--	--	---	--	---	---	---	---

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

	drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.			Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare <ul style="list-style-type: none"> Drepturile consumatorilor Sanctiuni pe tipuri de abateri pentru nerespectarea drepturilor consumatorilor Recapitulare și evaluare			S27 S28 S29	S27 S28 S29	
4.	4.1.10. Precizarea elementelor legislative privind calitatea produselor și serviciilor	4.2.10. Identificarea standardelor în aprecierea calității produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație	4.3.8. Asumarea responsabilității în studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unități de cazare și alimentație, utilizând echipamentele multimedia	Standardizarea produselor și serviciilor <ul style="list-style-type: none"> Sisteme de asigurare a calității produselor și serviciilor la nivel de întreprindere și la nivel national Standarde de calitate privind produsele și serviciile <ul style="list-style-type: none"> documente care certifică și atestă calitatea produselor normative de calitate pentru serviciile hoteliere 	2 1 1	2 1 1	S30-S31 S30 S31	S30-S31 S30 S31	
5.				Recapitulare și evaluare finală	2	2	S32-S33	S32-S33	
Total ore: 66 ore/an din care 33 Tși 33 IP(32+Săptămâna altfel)					33	33			

PLANIFICARE CALENDARISTICĂ
Modulul III - STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ

Clasa a IXa – învățământ profesional special

NR TOTAL ALOCAT ORELOR DE STUDIU – 33 SĂPTĂMÂNI

NR TOTAL STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ CDL – 4 SĂPTĂMÂNI

Semestrul I: 14 săptămâni cursuri (13 septembrie 2021 – 22 decembrie 2021)

Semestrul al II-lea: 23 săptămâni cursuri (10 ianuarie 2022 – 1 iulie 2022)

Săptămâna ”Școala Altfel”: 8 aprilie 2022 – 14 aprilie 2022

NR DE ORE/AN: 66 , DIN CARE: T: 33 LT: 0 IP: 33

T= ore Tehnologie (teorie)

LT= ore Laborator tehnologic

IP = ore Instruire practică

Nr. crt.	Unitatea de rezultate ale învățării /Rezultate ale învățării			Conținuturile învățării	Nr. ore		Săptămâna		Obs.
	Cunoștințe	Abilități	Atitudini		T	IP	T	IP	
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.				Prezentarea programei. Notiuni introductive. Evaluare inițială	2	2	S1-S2	S1-S2	
2.	5.1.1. Clasificarea tipurilor de unități de cazare. 5.1.2. Caracterizarea unităților de cazare. 5.1.3. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de cazare.	5.2.1. Verificarea existenței în unitățile de cazare a echipamentelor specifice nivelului de clasificare. 5.2.2. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de cazare.	5.3.1. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico- materiale din unitățile de cazare și alimentație.	Unități de cazare. - Clasificarea unităților de cazare; - Caracteristicile unităților de cazare Baza tehnico-materială din unitățile de cazare. - Elementele bazei tehnico-materiale (mobiliu, aparate, echipamente, instalații, etc.) - Echipamente specifice (instalații termice, instalații, climatizare, aspirator, mașini de spălat, uscătoare etc.) - Caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare; - Tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare; - Materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnicomateriale din unitățile de cazare (detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop etc.). Recapitulare și evaluare	6 3 3 5 1 1 1 1 1 1 1	6 3 3 5 1 1 1 1 1 1 1	S3-S8 S3, S4, S5 S6,S7,S8 S9-S13 S9 S10 S11 S12 S13 S14	S3-S8 S3, S4, S5 S6,S7,S8 S9-S13 S9 S10 S11 S12 S13 S14	

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

	5.1.4. Clasificarea tipurilor de unități de alimentație.	5.2.3. Verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nivelului de clasificare.	5.3.1. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico- materiale din unitățile de cazare și alimentație.	Unități de alimentație. - Clasificarea unităților de alimentație; - Caracteristicile unităților de alimentație.	4 2 2	4 2 2	S15 – S18 S15, S16 S17, S18	S15 –S18 S15, S16 S17, S18	
	5.1.5. Caracterizarea unităților de alimentație.	5.2.4. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale.	5.3.2. Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.	Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație. - Elementele bazei tehnico-materiale (mobiliu, aparate, utilaje, echipamente, inventar textil, din porțelan, din sticlă, și ustensile specifice etc.); - Caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație; - Tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație; - Materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație (detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop etc.).	4 1 1 1	4 1 1 1	S19-S22 S19 S20 S21	S19-S22 S19 S20 S21	
	5.1.6. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație.	5.2.5. Participarea la activitățile echipelor de lucru.		Recapitulare și evaluare	1	1	S22	S22	
3.	5.1.7. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de hotelărie 5.1.8. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de alimentație 5.1.9. Identificarea relațiilor existente între compartimente 5.1.10. Investigarea surselor de informare în turism	5.2.6. Participarea la organizarea activităților specifice unităților 5.2.7. Selectarea informațiilor specifice activității din unitățile de primire turistică 5.2.8. Utilizarea echipamentelor multimedia și a softurilor specifice documentării turistice	5.3.3. Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică, pe baza informațiilor selectate 5.3.4. Asumarea responsabilităților în preluarea și gestionarea surselor electronice de informații	Compartimentele structurilor de primire. - Compartimente ale unităților de cazare; - Compartimente ale unităților de alimentație; - Tipuri de relații stabilite între compartimente ale structurilor de primire; - Surse de informare specifice industriei turistice: literatură de specialitate, mijloace mass-media, filme documentare, site-uri specializate etc.	4 1 1 1 1	4 1 1 1 1	S23-S26 S23 S24 S25 S26	S23-S26 S23 S24 S25 S26	
4.	5.1.11. Cunoașterea activităților și a principiilor ergonomice specific unităților de turism și alimentație	5.2.9. Aplicarea principiilor ergonomice în timpul activităților specifice locului de muncă	5.3.5. Manifestarea proactivă în aplicarea principiilor ergonomice specific locului de muncă, în vederea	Activități fizice specifice unităților de turism și alimentație: transportul bagajelor și cărucioarelor, spălarea lenjeriei și a veselei, transportul preparatelor etc. Măsurile de reducere a solicitărilor fizice: economia mișcărilor, succesiunea logică a mișcărilor, dozarea	1 1	1 1	S27 S28	S27 S28	

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

	5.1.12. Cunoașterea măsurilor de reducere a efortului ortostatic 5.1.13. Identificarea eventualelor surse de zgomot în activitățile din unitățile de cazare și alimentație	5.2.10. Aplicarea măsurilor de reducere a efortului ortostatic 5.2.11. Concentrarea atenției în condiții de zgomot 5.2.12. Menținerea microclimatului optim pentru desfășurarea activităților	reducerii solicitărilor fizice 5.3.6. Asumarea măsurilor de reducere a efortului ortostatic 5.3.7. Colaborarea cu membrii echipei pentru asigurarea unui climat optim de muncă	efortului, raport optim efort-pauză, utilizarea corectă a utilajelor și echipamentelor etc. Măsuri de reducere a efortului ortostatic: dozarea efortului ortostatic, raționalizarea deplasărilor, înlăturarea deplasărilor inutile. Surse de zgomot: trântirea ușilor, conversație cu glas ridicat între clienți, între personal și clienți, programe muzical artistice, manipularea necorespunzătoare a inventarului Elemente de microclimat optim: temperatură, iluminat, ventilație	1 1 1	1 1 1	S29 S30 S31	S29 S30 S31	
5.				Recapitulare și evaluare finală	2	2	S32-S33	32-S33	
Total ore: 33 ore/an(32+Săptămâna altfel)					33	33			

PLANIFICARE CALENDARISTICĂ
Modulul IV - PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE

Clasa a IXa – învățământ profesional special

NR TOTAL ALOCAT ORELOR DE STUDIU – 33 SĂPTĂMÂNI

NR TOTAL STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ CDL – 4 SĂPTĂMÂNI

Semestrul I: 14 săptămâni cursuri (13 septembrie 2021 – 22 decembrie 2021)

Semestrul al II-lea: 23 săptămâni cursuri (10 ianuarie 2022 – 1 iulie 2022)

Săptămâna ”Școala Altfel”: 8 aprilie 2022 – 14 aprilie 2022

NR DE ORE/AN: 231 , DIN CARE: T: 33 LT: 0 IP: 198

T= ore Tehnologie (teorie)

LT= ore Laborator tehnologic

IP = ore Instruire practică

Nr. crt.	URÎ 6. REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE			Conținuturile învățării	Nr. ore		Săptămâna		Obs
	Cunoștințe	Abilități	Atitudini		T	IP	T	IP	
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	Prezentare modul. Recapitulare Alimentația omului și satisfacerea nevoii de hrană Prepararea și servirea alimentelor Alimentația echilibrată Produse alimentare și servicii din alimentație Evaluare inițială (nivelul de cunoștințe pe care îl are elevul)				2 1 1	12 6 6	 S1-S2 S1 S2	 S1-S2 S1 S2	
1	6.1.1. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de producție 6.1.2. Descrierea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor	6.2.1. Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie-cofetărie 6.2.2. Împărtășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție	6.3.1. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de producție din alimentație, căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe	N.G.P.M și P.S.I Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie – cofetărie. Clasificarea dotărilor din spațiile de producție: utilaje, aparate, vase și ustensile. Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de producție Recapitulare. Evaluare	1 3 1 1 1	6 18 6 6 6	S3 S4-S6 S4 S5 S6	S3 S4-S6 S4 S5 S6	

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

	6.1.3. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de servire 6.1.4. Caracterizarea mobilierului, echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor	6.2.3. Verificarea pieselor de mobilier, a echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor 6.2.4. Folosirea surselor de informare pentru identificarea noutăților privind dotarea spațiilor de servire	6.3.2. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de servire, căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe	Dotări specifice spațiilor de servire Clasificarea dotărilor din spațiile de servire: mobilier, echipamente și obiecte de inventar necesare servirii consumatorilor Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de servire	2 1 1	12 6 6	S7-S8 S7 S8	S7-S8 S7 S8	
	6.1.5. Descrierea operațiilor necesare creării ambiantului în vederea primirii consumatorilor	6.2.5. Efectuarea operațiilor de curățenie curente, de aranjare a mobilierului din dotare și de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor 6.2.6. Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație	6.3.3. Asumarea responsabilității a operațiilor pentru ambientarea sălii de servire cu respectarea normelor de igienă, printr-o implicare activă în echipele de lucru din unitățile de alimentație	Operații de ambientare a spațiilor de servire: Operații de curățenie curente; Operații de aranjare a mobilierului din dotare și de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor Recapitulare. Evaluare	3 1 1 1	18 6 6 6	S9-S11 S9 S10 S11	9-S11 S9 S10 S11	
	6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare utilizate în alimentație	6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație	6.3.4. Implicarea activă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare	Materii prime și auxiliare folosite în alimentație: Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație; Produse cerealiere-fainoase Recapitulare. Evaluare semestrială <i>Semestrul al II-lea</i> Legumele și produsele rezultate prin prelucrarea lor Fructe și produse din fructe Amidon, glucoză, zahăr și miere Condimente, stimulente și alte adaosuri vegetale. Grăsimi vegetale Materii prime animale; Carnea și produse din carne Pește și produse din pește Grăsimile animale	12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	72 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	S12-S23 S12 S13 S14 S15 S16 S17 S18 S19 S20	S12-S23 S12 S13 S14 S15 S16 S17 S18 S19 S20	

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

				Laptele și produse din lapte Ouăle Materii auxiliare. Afânători Evaluare	1 1	6 6	S21 S22 S23	S21 S22 S23	
	6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare 6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale 6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, echipamentelor necesare în prelucrarea primară	6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară	6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație	Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație: Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație. Tehnici de tăiere a legumelor Recapitulare. Evaluare	1 1 1	6 6 6	S24 S25 S26	S24 S25 S26	
	6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație 6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale 6.1.13. Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație 6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică	6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație 6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate	6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile	Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație: Operații de prelucrare termică. Opărire, febre, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere - caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru Ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare de origine vegetală și animală Ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare Recapitulare. Evaluare sumativă	5 3 1 1 1	30 6 6 6 6 6 6	S27- S31 S27 S28 S29 S30 S31 S32- S33	S27- S31 S27 S28 S29 S30 S31 S32- S33	
Total ore:231/ore pe an din care 33 T ȚI 198 IP(32 +Săptămâna altfel)					33	198			

EVALUAREA GRADULUI DE ACHIZIȚIE A COMPETENȚELOR ANTERIOARE

Testele de evaluare inițială propuse vizează evaluarea unor competențe dobândite în gimnaziu la disciplina Educație tehnologică, și se vor aplica în anul școlar 2021-2022 la începutul parcurgerii modulelor: M I „Bazele contabilității”, M II „Calitatea în turism și alimentație”, M III „Structuri de primire turistică” și M IV „Procese de bază în alimentație”.

Evaluarea inițială oferă în aceeași măsură, pe de o parte profesorului, pe de altă parte elevului, posibilitatea de a avea o reprezentare cât mai exactă a situației existente (care este potențialul de învățare al fiecărui elev, care sunt lacunele ce vor trebui completate și mai ales remediate) și totodată de a formula cerințele pentru perioada următoare de învățare. Astfel, pe baza analizei rezultatelor obținute de elevi la evaluarea inițială se poate planifica demersul pedagogic pentru perioada imediat următoare și eventual, pentru cazurile speciale, a unor programe de recuperare, sau programe de intervenție specializate.

Testele de evaluare inițială vor stabili nivelul de competențe dobândite pe baza cărora se vor realiza activitățile remediale, acolo unde este cazul.

Propunem teste de evaluare de nivel mediu.

Testele pot fi aplicate și în școala online prin încărcarea lor pe platforma Classroom, de unde elevii le descarcă sau le vizualizează și scriu răspunsurile pe caiet, după care trimit fotografii. Elevii lucrează toți în același timp în fața camerei de luat vederi prin aplicațiile Meet, Zoom sau Whatsapp.

INSTRUMENT DE EVALUARE ÎNȚIALĂ

Nume și prenume elev:

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul: MI Bazele contabilității

Competențe specifice vizate:

1.2 Utilizarea achizițiilor de bază din matematică și științe pentru realizarea unui produs, în condiții de eficiență

1.3 Aprecierea calității produselor realizate din perspectiva reinvestirii beneficiilor obținute

Obiectivele evaluării:

- Să identifice bancnote;
- Să identifice care este prețul de vânzare și profitul prin rezolvare de probleme;
- Să identifice ce se poate obține în urma vânzării unui produs;
- Să definească bugetul financiar și formula de calcul, citind un enunț.

TEST ÎNȚIAL

Variantă aplicabilă față în față și online

MI Bazele contabilității

Nume și prenume elev:

Clasa: a IX-a

Data:

- Pentru rezolvarea corectă a tuturor cerințelor din Partea I și din Partea a II-a se acordă 90 puncte.
- Din oficiu se acordă 10 puncte.
- Timpul efectiv de lucru este de 45 de minute.

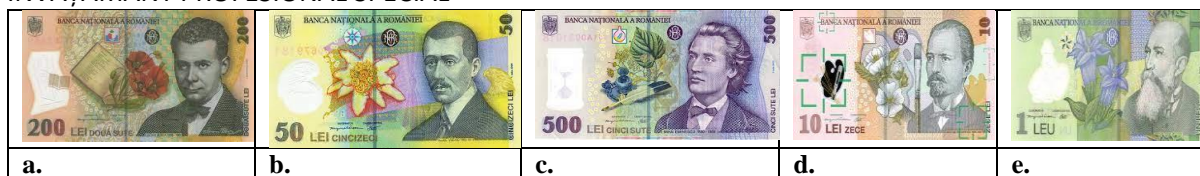
Partea I

60p

1. Identifică valoarea în lei/Ron a bancnotelor din următoarele imagini:

5 x 2p = 10 p

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL



II. Despărțiți în silabe cuvintele:

5 x 2p = 10p

Contabilitate	Evidență	Active	Finanțe	Documente
a.	b.	c.	d.	e.

III. Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos, încercuiți răspunsul corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

3 x 5p = 15p

1. Ce înțelegeți prin bugetul familiei?

- bugetul tuturor membrilor familiei;
- bugetul copiilor;
- bugetul părinților.

2. Ce se poate obține în urma comercializării unui produs?

- profit;
- pierdere;
- profit sau pierdere.

3. La un aprozar s-au primit 65 kg mere și s-au vândut 17 kg mere. Câte kg de mere au rămas în stoc?

- 45kg;
- 82kg;
- 48kg.

IV. Citiți cu atenție afirmațiile de mai jos și notați în dreptul fiecărei cifre litera A dacă apreciați că propoziția este adevărată și litera F dacă apreciați că propoziția este falsă.

3 x 5p = 15p

- Moneda folosită în Uniunea Europeană este Euro.
- Profitul obținut la vânzarea unui produs este zero când prețul de vânzare este mai mare decât cheltuielile aferente.
- Salariul reprezintă un venit.

V. Rezolvați următoarea problemă:

2 x 5p = 10p

Cheltuielile aferente realizării unui obiect de decor au fost 35lei. Produsul s-a comercializat cu 62 lei.

- Să se calculeze profitul.
- Care este prețul de vânzare?

Partea II

30p

VI. Citiți cu atenție textul de mai jos, apoi răspundeți la următoarele întrebări:

3 x 10p = 30p

Bugetul financiar (Bf) pentru realizarea unui produs este dat de cheltuielile estimate a se produce cu resursele necesare obținerii acestora, adică este costul produsului.

Deci formula de calcul al bugetului financiar este:

B(f)=M+U unde:

M = cheltuielile cu resursele materiale;

U = cheltuielile cu resursa umană.

- Ce reprezintă M și U?
- Ce este bugetul financiar?
- Care este formula de calcul al bugetului financiar?

Se acordă 10 puncte din oficiu

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 punct din oficiu.

I.

a. 200 lei/Ron	b. 50 lei/Ron	c. 500 lei/Ron	d. 10 lei/Ron	e. 1leu/Ron
----------------	---------------	----------------	---------------	-------------

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

II.

a. Con-ta-bi-li-ta-te	b. E-vi-den-ță	c. Ac-ti-ve	d. Fi-nan-țe	e. Do-cu-men-te
-----------------------	----------------	-------------	--------------	-----------------

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

III. 1. a ; 2. b; 3. c.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 5 p în total 15 p. Pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

IV. 1. A; 2. F; 3. A.

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 15 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 5 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

V. a. 27 lei; b. 62 lei.

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă câte 5 puncte pentru fiecare element. Pentru răspuns incorect se acordă 0 puncte.

VI.

1. M = cheltuielile cu resursele materiale;

U = cheltuielile cu resursa umană.

2. Bugetul financiar (Bf) pentru realizarea unui produs este dat de cheltuielile estimate a se produce cu resursele necesare obținerii acestora, adică este costul produsului.

3. $B(f) = M + U$

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 30 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă câte 10 puncte pentru fiecare element. Pentru răspuns incorect se acordă 0 puncte.

INSTRUMENT DE EVALUARE ÎNȚĂLĂ

Nume și prenume elev:

Clasa: a IX-a

Modulul: M II Calitatea în turism și alimentație

Competențe specifice vizate:

- 1.1. Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, unelte/ustensile/dispozitive/aparate adecvate;
- 1.2. Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs
- 1.3. Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord;
- 2.1. Argumentarea utilizării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, specifice condițiilor reale de muncă;
- 2.2. Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății;
- 3.2. Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme.

Obiectivele evaluării:

- Să înțeleagă sensul cuvântului calitate;
- Să identifice la ce se referă valoarea energetică;
- Să identifice culoarea diferitelor sortimente de carne;
- Să identifice la ce se referă proprietățile organoleptice, citind un enunț.

TEST ÎNȚĂL

Variantă aplicabilă față în față și online

M II Calitate în turism și alimentație

Nume și prenume elev:

Clasa: a IX-a

Data:

- Pentru rezolvarea corectă a tuturor cerințelor din Partea I și din Partea a II-a se acordă 90 puncte.
- Din oficiu se acordă 10 puncte.
- Timpul efectiv de lucru este de 45 de minute.

Partea I

60p

I. Transcrieți cuvintele:

5 x 2p = 10 p

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

Calitate	Etichetă	Proteine	Lipide	Glucide
a.	b.	c.	d.	e.

II. Despărțiți în silabe cuvintele: **5 x 2p = 10 p**

Valoare	Organoleptică	Ou	Etichetă	Valabilitate
a.	b.	c.	d.	e.

III. Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos încercuiește răspunsul corect. Este corectă o singură variantă de răspuns. **3 x 5p = 15p**

1. Prin calitate se înțelege:

- a. o caracteristică pozitivă a unui produs sau serviciu;
- b. o caracteristică negativă a unui produs sau serviciu;
- c. nici o caracteristică.






2. Cantitatea de alimente consumate zilnic trebuie să asigure necesarul energetic, din punct de vedere cantitativ și calitativ, pe o perioadă de:

- a. 12 ore;
- b. 24 ore;
- c. 20 ore.

3. Valoarea organoleptică se referă la:

- a. gust;
- b. miros, aromă;
- c. gust, miros, aromă, culoare, aspect;

IV. În tabelul de mai jos în coloana A sunt enumerate sorturi de carne, iar în coloana B sunt enumerate culoarea diferitelor sorturi de carne. Scrieți pe foaia cu răspunsuri, asocierile dintre cifrele din coloana A cu literele din coloana B. **5 x 2p = 10p**

A. SORTURI DE CARNE	B. CULOARE
 <p>1. Carne pui</p>	a. culoare roșie
 <p>2. Carne pește</p>	b. culoare roz deschisă
 <p>3. Carne vită</p>	c. culoare albă în zona pieptului și roșiatică în celelalte regiuni
 <p>4. Carne porc</p>	d. culoare albă
 <p>5. Carne de vânat</p>	e. culoare roșie închisă, cu mici variații, în raport cu specia
	f. culoare roșu deschis

V. Citiți cu atenție afirmațiile de mai jos. Notați în dreptul fiecărei cifre litera A dacă apreciați că afirmația este adevărată și litera F dacă apreciați că afirmația este falsă. **3 x 5p = 15p**

- 1. Mălaiul grișat se prezintă sub forma unor granule mari de culoare galben – portocalie, fără urme de tărațe.

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

2. Foile de dafin se prezintă sub forma unor bucăți de coajă tare, cafeniu-deschis, aromă specifică și gust iute-dulceag.

3. Laptele absoarbe foarte ușor mirosurile străine, mai ales dacă este păstrat într-un vas sau ambalaj descoperit.

Partea II

30p

VI. Completați spațiile libere cu cuvintele potrivite: ochii, serviciile, consumatorilor, vechi.

4 x 2,5p = 10p

- Consumatorii au nevoie de încredere în produsele și achiziționate.
- Marcarea este un mijloc de identificare a produselor și de informare a
- Biscuiții cu aspect albicios sunt
- Înainte de a cumpăra pește examinați atent.....și branhiile acestuia.

VII. Calculați valoarea nutritivă pornind de la următoarele informații:

10p

Denumirea produsului	Cantități	Proteine%	Lipide%	Glucide%
Pâine albă	100g	7,5	0,4	52,0

Formulă calcul: Valoarea nutritivă = P+L+G =.....g substanțe nutritive

Unde:

P = Proteine%

L = Lipide%

G = Glucide%

VIII. Citiți cu atenție textul de mai jos, apoi răspundeți la următoarea întrebare:

„Proprietățile organoleptice ale alimentelor și ale preparatelor culinare/produse de patiserie cofetărie se referă la aspectul exterior, consistență, miros, culoare, gust și se stabilesc cu ajutorul celor cinci simțuri: văz, simț tactil, miros, auz și gust”.

La ce se referă proprietățile organoleptice ale unui aliment, preparat culinar, produs de patiserie cofetărie?

5 x 2p = 10p

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 punct din oficiu.

I.

a. Calitate	b. Etichetă	c. Proteine	d. Lipide	e. Glucide
-------------	-------------	-------------	-----------	------------

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

II.

a. Va-loa-re	b. Or-ga-no-lep-ti-că	c. Ou	d. E-ti-che-tă	e. Va-la-bi-li-ta-te
--------------	-----------------------	-------	----------------	----------------------

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

III.

1. a; 2. b; 3. c.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 5 puncte în total 15 puncte. Pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

IV.

1 - c; 2 - d; 3 - a; 4 - b; 5 - e.

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

V. 1. A; 2. F; 3. A.

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 15 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 5 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

VI. a. serviciile; b. consumatorilor; c. vechi; d. ochii.

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 1punct. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 0, 25 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

VII. Valoarea nutritivă = $7,5+0,4+52,0=57,9$ g substanțe nutritive

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

VIII. La aspectul exterior, consistență, miros, culoare, gust.

Pentru un răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

INSTRUMENT DE EVALUARE ÎNȚIALĂ

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul: M III Structuri de primire turistică

Competențe specifice vizate:

- 2.1. Evaluarea unui context de activitate în vederea selectării măsurilor specifice de securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor ce urmează a fi aplicate;
- 2.2. Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme;
- 3.2. Analiza critică a activității angajaților și anteprenorilor asupra consumatorilor, comunității și mediului de afaceri.

Obiectivele evaluării:

- Să identifice norme de igienă specifice unităților de cazare;
- Să identifice echipamentele și materialele necesare curățeniei în spațiile de cazare;
- Să enumere elementele de decor din restaurant după imaginile primite;
- Să rezolve exerciții simple de calcul matematic: adunări, scăderi, transformări.

TEST DE EVALUARE ÎNȚIALĂ
Variantă aplicabilă față în față și online

Modul III Structuri de primire turistică

Numele și prenumele elevului:

Clasa: a IX a

Data susținerii testului:

- Pentru rezolvarea corectă a tuturor cerințelor din Partea I și din Partea a II-a se acordă 90 puncte.
- Din oficiu se acordă 10 puncte.
- Timpul efectiv de lucru este de 45 de minute.

PARTEA I

(50 de puncte)

1. Identifică 6 materii prime/produse ecologice care se găsesc în gospodăria agroturistică prezentate în imaginile de mai jos:

6 x 2,5p = 15p



2. Stabiliți valoarea de adevăr a propozițiilor de mai jos, încercuind litera A dacă propoziția este adevărată sau F dacă propoziția este falsă. **3 x 2,5p = 7,5p**

A/F 2.1. Camera de zi este destinată odihnei și somnului.

A/F 2.2. Hotelurile de pe malul mării funcționează tot timpul anului.

A/F 2.3. Se numește turist persoana care călătorește cu scopul de a vizita obiective turistice.

3. Separați pe două coloane echipamentele și materialele necesare în procesul de efectuare a curățeniei enumerate mai jos: căruciorul cameristei, aspirator, bureți, perii, detergenți, soluție de geamuri, căruciorul cu echipamente, mop, mătura, dezinfectanți. **10 x 2p = 20 p**

a. Echipamente pentru curățenie	b. Materiale de curățenie
.....
.....
.....
.....

4. Încercuiește răspunsul corect: **3 x 2,5p = 7,5p**

4.1. În ce oraș se găsește clădirea „Casa poporului”, care este considerată a doua clădire din lume ca mărime?

- a. Iași;
- b. Suceava;
- c. București;
- d. Cluj.

4. 2. Dezodorizantele pot fi folosite în:

- a. diversele spații ale structurilor de primire sau pentru grupurile sanitare;
- b. diversele spații ale structurilor de primire;
- c. grupurile sanitare.

4. 3. Ușile de pe căile de evacuare din unitățile de alimentație se mențin în permanență:

- a. descuiate;
- b. încuiate;
- c. deschise;
- d. închise .

PARTEA a II-a

(40 de puncte)

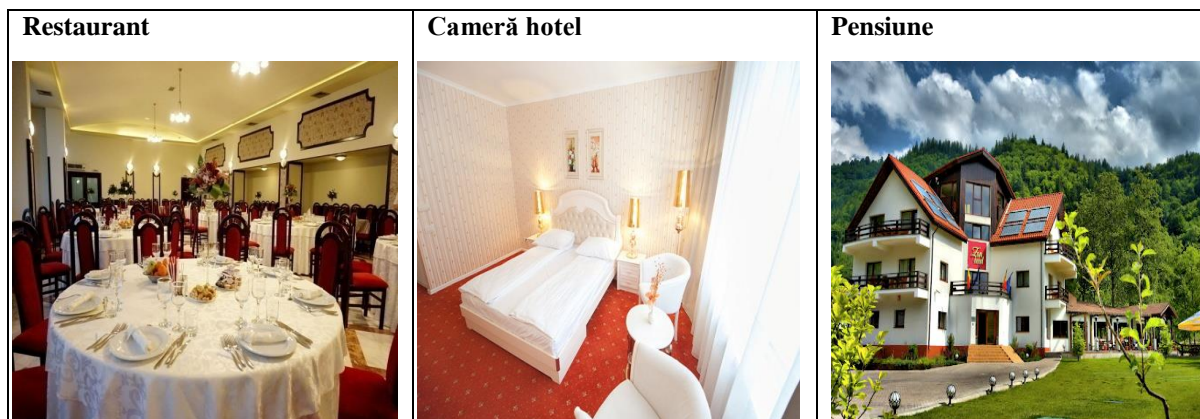
1. În imaginile de mai jos sunt prezentate unele spații de cazare și alimentație. Se cere:

1.1. Identificați imaginile care fac parte din categoria spațiilor de cazare? **3 x 2,5p = 7,5 p**

1.2. Identificați imaginile care fac parte din categoria spațiilor de alimentație?

3 x 2,5p = 7,5 p





2. Rezolvați următoarea problemă:

Într-o sală de evenimente se găsesc 340 scaune. Pentru organizarea unui majorat s-au folosit 65 scaune. Câte scaune au rămas nefolosite?

5p

3. Completați spațiile libere astfel încât enunțurile de mai jos să devină corecte și complete folosind cuvintele următoare: clădirile, servicii, învățământ, cultură: **4 x 5p = 20p**

- a) sunt spații construite care răspund necesităților umane.
b) În funcție de destinație clădirile pot fi: pentru locuit, de, administrative, de, comerciale, clădiri și amenajări sportive, de turistice.

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

PARTEA I

(50 de puncte)

1. cartofi/ ardei/morcovi/dovlece/ cozonac, drob, mere, varza

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **2,5 puncte**.

6 x 2,5p = 15 p

Pentru fiecare răspuns incorect se acordă **0 puncte**.

2. 2.1 F; 2.2 F; 2.3 A.

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **2,5 puncte**.

3 x 2,5p = 7,5 p

Pentru fiecare răspuns incorect se acordă **0 puncte**.

3. Echipamente de curățenie: căruciorul cameristei, aspirator, căruciorul cu echipamente.

Materiale de curățenie: bureți, perii, detergenți, soluție de geamuri, mop, mătura, dezinfectanți.

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **2 puncte**

10 x 2p = 20 p

4. 4.1 c; 4.2 b; 4.3 c

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **2,5 puncte**.

3 x 2,5p = 7,5 p

Pentru fiecare răspuns incorect se acordă **0 puncte**.

PARTEA II

(40 de puncte)

1. 1.1. cameră hotel, pensiune, complex bungalouri

1.2. restaurant, autoservire, cofetărie

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **2,5 puncte**.

6 x 2,5 = 15 p

Pentru fiecare răspuns incorect se acordă **0 puncte**.

2. Răspuns corect 285 scaune

5 p

a) Clădirile sunt spații construite care răspund necesităților umane.

b) În funcție de destinație clădirile pot fi: pentru locuit, de **învățământ**, administrative, de **cultură**, comerciale, clădiri și amenajări sportive, de **servicii** turistice.

4 x 5p = 20p

INSTRUMENT DE EVALUARE INIȚIALĂ

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul: M IV Procese de bază în alimentație

Competențe specifice vizate:

- 1.1. Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, unelte/ustensile/dispozitive/aparate adecvate;
- 1.2. Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs;
- 1.3. Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord;
- 2.1. Argumentarea utilizării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, specifice condițiilor reale de muncă;
- 2.2. Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății;
- 3.1. Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate;
- 3.2. Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme.

Obiectivele evaluării la testul inițial:

- Să clasifice materiile prime alimentare;
- Să identifice norme de igienă specifice producției alimentare;
- Să identifice vase, ustensile, aparate utilizate în prepararea alimentelor
- Să identifice obiecte de inventar necesare servirii consumatorilor, având la dispoziție imagini ajutătoare;
- Să enumere operații de prelucrare primară și termică specifice materiilor prime;
- Să rezolve exerciții simple de calcul matematic: adunări, scăderi, transformări;
- Să identifice materiile prime necesare pentru realizarea unui preparat alimentar simplu.

TEST DE EVALUARE INIȚIALĂ Variantă aplicabilă față în față și online

Modul: M IV Procese de bază în alimentație

Numele și prenumele elevului:

Clasa: a IX-a

Data susținerii testului:




- Pentru rezolvarea corectă a tuturor cerințelor din Partea I și din Partea a II-a se acordă 90 puncte. Din oficiu se acordă 10 puncte.
- Timpul efectiv de lucru este de 45 de minute.

PARTEA I

(70 de puncte)

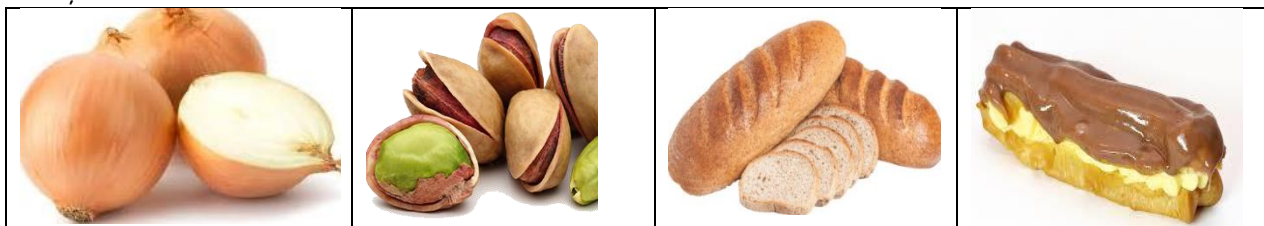
1. Identificați aparatele și ustensilele specifice spațiilor de producție :

3 x 1p = 3p

		
a.	b.	c.

2. Denumiți materiile prime/produsele din imaginile de mai jos:

4 x 1p = 4p



3. Stabiliți valoarea de adevăr a propozițiilor de mai jos, încercuind litera A dacă propoziția este adevărată sau F dacă propoziția este falsă: 2 x 5p = 10p

3.1. A/ F Curățenia se face dinspre locurile mai murdare înspre locurile mai curate.

3.2. A/ F Hepatita se mai numește “boala mâinilor murdare”.

4. Separați pe două coloane materiile prime enumerate mai jos, în funcție de proveniența lor (animală sau vegetală): *lapte, roșii, ouă, ceapă, făină, zahăr, miere, brânză, piper, carne*. 10 x 1p = 10p

a. Materii prime vegetale	b. Materii prime de origine animală
.....
.....
.....
.....

5. Completați spațiile libere cu cuvintele potrivite: *uscarea, sortarea, tăierea, spălarea, sărarea*. 5 x 1p = 5p

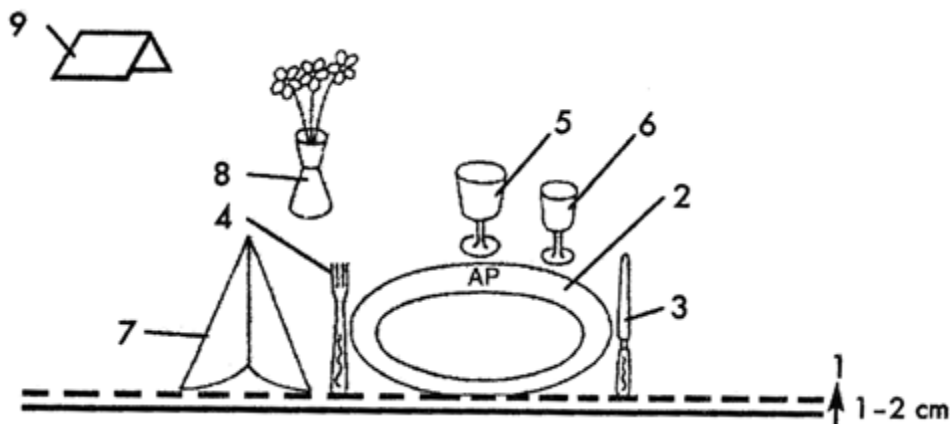
- a. Cele mai vechi metode de conservare sunt: afumarea, și
b. Printre operațiile de prelucrare primară se numără: dozarea,,,

6. Pentru aranjarea mesei se folosesc următoarele obiecte de inventar:

- *farfurie suport (întinsă mare)*
- *cuțit obișnuit*
- *furculiță obișnuită*
- *pahar pentru apă minerală*
- *pahar pentru vin*
- *șervet sub formă de plic*
- *vază cu flori*
- *numărul mesei*

Scrie în dreptul fiecărui număr (obiect) denumirea corectă (folosind cuvintele de mai sus).

8 x 1,5p = 12p



Exemplu: 1- distanța de la blatul mesei la farfuria suport

7. Calculați cantitatea totală de zahăr necesară pentru realizarea unui tort știind că avem nevoie de:

3 x 4p = 12p

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

200 g zahăr pentru blat 250 g zahăr pentru sirop 350 g zahăr pentru cremă 50 g pentru decor	<p>Calculați:</p> <p>Materii prime: g + g + g + g =</p>
--	---

8. În masa de serviciu (consola) sunt aranjate pe rafturi 60 de farfurii. Pentru pregătirea mesei festive s-au folosit 35 de farfurii.

1 x 4p = 4p

Calculați câte farfurii au rămas în masa de serviciu.

.....

9. Transformați:

4 x 2,5p = 10p

1,800 kg= grame

0,5 litri= mililitri

300 g = Kg

700 ml= litri

PARTEA a II-a

(20 de puncte)

A. Se dau următoarele materii prime: carne, frișcă, portocale, lapte, mere, banane, kiwi, struguri, smântână, esență. Se cere:

10p

a. Selectați materiile prime necesare pentru obținerea desertului „Salată de fructe”.

7 x 1p = 7 p

.....
.....

b. Enumerați trei vase/ ustensile folosite la realizarea desertului.

3 x 1p = 3p

.....

B. Scrieți după dictare următorul fragment:

10p

.....
.....
.....
.....
.....
.....

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

1. a) cuptor; b) merdeneă; c) mixer.

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **3 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1 punct pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

2. a) ceapă; b) fistic; c) pâine; e) ecler.

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **4 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1 punct pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

3. 3.1 - F; 3.2 - A.

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **10 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 5 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

4. a) Materii prime vegetale: roșii, ceapă, făină, zahăr, miere, piper.

b) Materii prime de origine animală: lapte, ouă, brânză, carne.

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **10 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1 punct pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

5.

a. uscarea, sărarea	b. sortarea, spălarea, tăierea
---------------------	--------------------------------

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **5 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1 punct pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

6.

2-farfurie suport	6-pahar pentru vin
-------------------	--------------------

3-cuțit obișnuit 4-furculiță obișnuită 5-pahar pentru apă minerală	7-șervet sub formă de plic 8-vază cu flori 9- numărul mesei
--	---

Pentru un răspuns corect și complet se acordă **12 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1,5 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

7. 850 g zahăr.

Pentru un răspuns corect se acordă **12 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 4 puncte pentru fiecare operație, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

8. 25 farfurii.

Pentru un răspuns corect se acordă **4 puncte**. Pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

9. 1800 g, 500 ml; 0,3 Kg; 0,7 Litri.

Pentru un răspuns corect se acordă **10 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 2,5 puncte pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

PARTEA a II-a

(20 de puncte)

A. a) frișcă, portocale, mărul, banană, kiwi, struguri, esență.

Pentru răspuns corect se acordă **7 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1 punct pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

b) bol, tocător, cuțit.

Pentru răspuns corect se acordă **3 puncte**. Pentru un răspuns parțial corect se acordă 1 punct pentru fiecare element, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte. Se acceptă și alte variate de răspuns.

B. Se apreciază prin notă scrierea caligrafică și corectă a textului după dictare.

Pentru un răspuns corect se acordă **10 puncte**, pentru un răspuns incorect se acordă 0 puncte.

„Coacerea constă în expunerea legumelor într-o tavă în atmosfera aerului cald al unui cuptor încins la temperatură de 180-250°C, în funcție de natura și calitatea produsului (cartofi, sfeclă).”

IV.RECOMANDĂRI PENTRU CONSTRUIREA NOILOR ACHIZIȚII

În urma evaluării inițiale după ce s-a constatat nivelul de achiziții al elevilor, profesorul v-a proiecta demersul didactic în vederea construirii noilor achiziții. Se vor relua din programele de gimnaziu elementele de legătură cu programa clasei a IX-a, dar și elementele care nu au fost suficient exploatate identificate prin evaluarea inițială, în urma cărora se vor întocmi activități de tip remedial.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modulului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevului, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate prin care să fie luate în considerare stilurile de învățare individuale ale fiecărui elev, inclusive adaptarea la elevii cu CES.

Activitățile de învățare propuse vizează:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, transformarea în coparticipant la propria instruire și educație;
- combinarea metodelor clasice cu cele moderne pentru eficientizarea demersului didactic;
- îmbinarea și alternarea sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup).

- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgerea la modelele concrete

Activitățile de învățare în sistem on -line vizează:

- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă (ex. studiul individual, investigația științifică, metoda proiectului etc.), care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă;
- utilizarea unor aplicații și a unor resurse în format digital pentru eficientizarea demersului didactic.

Pentru a valorifica utilizarea preponderentă a platformelor de învățare se vor utiliza resurse digitale: platforme de învățare online (Google Classroom, Microsoft Teams, etc), mijloace de comunicare cu elevul (Whatsapp, Facebook, Messenger, email), aplicații online cu scopul de învățare (Kahoot, Padlet), aplicații pentru comunicarea colaborativă online (Meet, Skype, Zoom).

În activitățile didactice propuse s-au folosit următoarele metode:

- Cubul;
- Metoda ciorchinelui;
- Conversația;
- Explicația;
- Dialogul;
- Exercițiul;
- Schimbă perechea,
- Demonstrația;
- Munca în echipă;
- Observarea curentă;
- Fișa de observare;
- Autoevaluare;
- Verificare orală;
- Spune-mi mai mult;

Exemple de activități de învățare

Lecție de recapitulare ,sistematizare

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a IX-a

Modulul: M I Bazele contabilității

Unitatea de învățare: URÎ2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității

Activitate-Active imobilizate și circulante

Lecția poate fi preluată și adaptată pe o platformă educațională online (spre exemplu Google classroom).

Versiunea Power Point a lecției:

<http://ssl-dl.vm-host.net/PPT-M4-ACTIVE.ppt>

Rezultate ale învățării vizate:

URÎ2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
2.1.3. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale obiectului și metodei contabilității	2.2.4. Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor 2.2.5. <i>Calcularea</i> activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor.	2.3.1. Manifestarea receptivității în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice sistemului contabil din România 2.3.2. Argumentarea în mod concis și veridic a informațiilor cu privire la formele evidenței economice 2.3.3. Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea

	<p>2.2.6. Rezolvarea unui șir de probleme aparute în situații cotidiene bazate pe raționamente, structuri logice-matematice și abstractizare.</p>	<p>activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor 2.3.4. Asumarea responsabilității în gruparea și clasificarea cheltuielilor și veniturilor agentului economic. 2.3.5. Asumarea responsabilității în utilizarea echipamentelor fiscale, soft-urilor și documentelor de evidență contabilă.</p>
--	--	---

. Obiective:

- 1 - definirea noțiunii de ACTIV;
- 2 - cunoașterea structurii activelor;
- 3 - definirea și caracterizarea activelor imobilizate și circulante;
- 4 - identificarea activelor imobilizate și circulante.

Cuprinsul activității

- A. Fișă de documentare
- B. Fișe de lucru
 - B1. Fișă de lucru nivel înalt
 - B2. Fișă de lucru nivel mediu
 - B3. Fișă de lucru nivel minim
- C. Descrierea activității prin metoda „Spune-mi mai mult”.
- D. Link către materiale video ce poate fi utilizat în procesul didactic

A. Fișă de documentare
Activele imobilizate

Activele imobilizate cuprind: imobilizări necorporale, corporale și financiare.

Imobilizările necorporale denumite și active fixe intangibile cuprind: cheltuieli de constituire, cheltuieli de dezvoltare, concesiuni, software, licențe, fondul comercial, mărci, brevete, etc.

Imobilizări corporale sau activele fixe tangibile reprezintă bunuri cu o durată de folosință mai mare de un an de zile și cu o valoare mai mare decât valoarea prevăzută de lege. Intră în această categorie terenurile, amenajările de terenuri, clădirile, mijloacele de transport, utilajele, diverse aparate, echipamente și tehnică de calcul, mobilier cu valoare mare.

Imobilizările financiare denumite și active fixe financiare, cuprind valoarea plasamentelor financiare pe termen lung ale firmei. Se cuprind în această categorie: participațiile la capitalul social, creditele acordate pe termen lung, creanțe imobilizate, etc.

Activele circulante cuprind: stocuri, creanțe, investiții financiare pe termen scurt, casa și conturile la bănci. Stocurile denumite și active circulante materiale cuprind: materii prime, materialele consumabile, materialele de natura obiectelor de inventar, ambalajele, producția în curs de execuție, produsele finite, mărfurile. (Ex. Făina reprezintă pentru o brutărie materia primă de bază iar pentru o moară reprezintă produsul finit.)

Creanțele reprezintă drepturi ale firmei în raport cu alte persoane fizice sau juridice și cuprind creanțe comerciale, salariale, sociale, fiscale, diverse.

Investițiile financiare pe termen scurt denumite și plasamente pe termen scurt, reprezintă acțiunile deținute la diverse societăți comerciale, care urmează a fi vândute în perioada următoare și obligațiunile proprii răscumpărate.

Disponibilitățile în casierie reprezintă sumele deținute în numerar, fie în lei, fie în valută.

Disponibilitățile în cont reprezintă sumele deținute în conturile bancare, în lei și valută, sub diverse forme (cecuri, acreditive, disponibil în conturi curente, etc).

B1 Fișă de lucru

1. Dați cinci exemple de active imobilizate de la un spațiu de cazare cu restaurant:

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

2. Dați cinci exemple de obiecte de inventar utilizate în restaurant:

3. Dați patru exemple de stocuri dintr-un bar sau un restaurant:

4. Pentru o moară, făina reprezintă_____.

5. Pentru o brutărie (sau o bucătărie), făina reprezintă_____.

Rezolvare fișă de lucru

1. Dați cinci exemple de active imobilizate de la un spațiu de cazare cu restaurant:

terenuri, curte, clădiri, construcții speciale (poduri, antene, iazuri, baraje, stâlpi de tensiune), mobilier, sobe, cuptoare speciale, sistem de supaveghere, programe aplicații diverse (program pt .comenzi clienți), mărci-licențe-concesiuni etc.

2. Dați cinci exemple de obiecte de inventar utilizate în restaurant:

tacâmuri, farfurii, pahare, oliviere, mese, scaune, fețe de masă, naproane, ancăr, tablouri, cuiere, gheridon, etc.

3. Dați patru exemple de stocuri dintr-un bar sau un restaurant:

mărfuri (sucuri, băuturi spirtoase, vinuri, șampanie, apă s.a.), materii prime (fructe pentru fresh-uri, lămâi, zahăr, cafea, lapte, frișcă s.a.), semifabricate, produse finite (ceai, cafea, produse alimentare s.a.), produse consumabile (șervețele, dezinfectant s.a.), obiecte de inventar etc.

4. Pentru o moară, făina reprezintă produs finit.

5. Pentru o brutărie (sau o bucătărie), făina reprezintă materie primă.

La final profesorul oferă feedback.

Fișă de documentare Analiza organoleptică a pâinii

1. Clasificarea pâinii

a) După făina din care se fabrică:

- pâine neagră, din făină de grâu tip 1300;
- pâine semialbă, din făină de grâu tip 780;
- pâine albă, din făină de grâu tip 480.

b) După formă:

- rotundă;
- lungă (alungită);
- paralelipipedică;
- plată (lipie).

c) După felul coacerii:

- coaptă pe vatră;
- coaptă în formă.

2. Defectele pâinii sunt cauzate de calitatea materiilor prime, în special a făinii utilizate, de procesul tehnologic sau de transport în condiții necorespunzătoare.

Defecte de aspect	Defecte de culoare	Defecte de gust	Defecte de miros
Abateri de la forma tipică: umflături, găhuri, turtiri, aplatizări, reduceri ale volumului, prezența crăpăturilor, a lipiturilor	Coaja arsă sau palidă se datorează regimului termic aplicat la coacere	Gustul acru este datorat dospirii prelungite; Gustul dulce este determinat de dospirea insuficientă a aluatului	Prezența mirosului străin, împrumutat din mediul înconjurător, din mijlocul de transport sau din cauza păstrării în condiții improprii

3. Principiul metodei: Examenul organoleptic constă în evaluarea însușirilor organoleptice ale produselor de panificație, cu ajutorul organelor de simț.

a. Materiale și aparatură folosite:

- cântar;
- produse pentru analiză;
- cuțite bine ascuțite, cu lungimea lamei de 25 cm, lățimea maximă de 25 mm, și grosimea maximă de 2 mm;
- blat de lemn.

b. Modul de lucru.




Caracteristici organoleptice	Modul de examinare
Forma produsului	Se apreciază vizual forma, volumul proporțional cu masa și prezența unor defecte posibile (produse deformate, aplatizate sau bombate, strivite, rupte, etc.)
Coaja:	Se observă aspectul, grosimea, culoarea și eventualele crăpături, zbârcituri, lipituri, coajă groasă, arsă sau bășicată. Crăpăturile se măsoară pe lungime și lățime, cu ajutorul unei rigle gradate, iar rezultatele se exprimă în milimetri.
Miezul:	Se examinează vizual miezul în secțiune (uniformitatea, forma și finețea porilor).
- aspectul în secțiune	
- culoare	Se examinează vizual culoarea miezului și se observă care este caracteristica sortimentului analizat.
Mirosul	Pentru aprecierea mirosului se secționează produsul, se presează de câteva ori și se miroase imediat. Se constată dacă are miros acru, ranced, de mușgai sau alt miros necaracteristic produsului.
Gustul	Se degustă o porțiune din produs (miez și coajă) și se apreciază dacă gustul este caracteristic sortimentului și dacă apar unele defecte ca: gust străin, acru, amar, sau prea sărat, cu impurități minerale (nisip, pământ), prin apariția unui scrâșnet caracteristic.

4. INTERPRETAREA REZULTATELOR.

Caracteristici organoleptice	PÂINE NEAGRĂ	PÂINE SEMIALBĂ	PÂINE ALBĂ
Aspectul	Bine crescută, neaplatizată.	Bine crescută, neaplatizată.	Bine crescută, neaplatizată.
Coaja - aspect	Fără zbârcituri sau crăpături mai late de 1mm;	Fără zbârcituri sau crăpături mai late de 1cm și mai lungi de 6 mm.	Fără zbârcituri sau crăpături mai late de 1cm și mai lungi de 6 mm.
- culoare	Rumenă, brun de nuci până la brun-roșcat, uniformă.	Rumenă, aurie, până la brun-deschis, uniformă.	Rumenă, galben-aurie, uniformă.
Miezul	Bine crescut, cu pori fini și uniformi.	Bine crescut, cu pori uniformi.	Bine crescut, cu pori uniformi.
Aspect în secțiune	Elastic, la ușoară apăsare cu degetul să revină imediat la starea inițială.	Elastic, la ușoară apăsare cu degetul să revină imediat la starea inițială.	Elastic, la ușoară apăsare cu degetul să revină imediat la starea inițială.
Aromă /miros	Plăcută, caracteristică, fără miros străin (de mușgai, de ranced, de stătut, etc.).	Plăcută, caracteristică, fără miros străin (de mușgai, de ranced, de stătut, etc.).	Plăcută, caracteristică, fără miros străin (de mușgai, de ranced, de stătut, etc.).
Gust	Plăcut, caracteristic, potrivit de sărat, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (nisip, pământ, etc.).	Plăcut, caracteristic, potrivit de sărat, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (nisip, pământ, etc.).	Plăcut, caracteristic, potrivit de sărat, fără gust acru sau amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (nisip, pământ, etc.).

Fișă de lucru

Analizați sortimentele de pâine primite și identificați caracteristicile organoleptice/defecte constatate.

Caracteristici organoleptice	PÂINE NEAGRĂ	PÂINE SEMIALBĂ	PÂINE ALBĂ
			
Aspect exterior			
Coaja			
Miezul /aspect în secțiune			
Aromă /miros			
Gust			
Defecte constatate			

V. ADAPTAREA LA PARTICULARITĂȚILE/CATEGORIILE DE ELEVI CU DIZABILITĂȚI

Procesul de adaptare curriculară este unul permanent, fie că se referă la programe, planificări, activități de învățare sau instrumente de evaluare, la școala în format fizic, hibrid sau online.

În elaborarea instrumentelor de evaluare, în consolidarea achizițiilor, în proiectarea și realizarea activităților de învățare, în selectarea strategiilor, cadrul didactic trebuie să țină cont de abilitățile individuale ale elevului, mai ales în contextul cerințelor educaționale speciale (gradul de handicap, tipul de dizabilitate, contextul medical) și al mediului din care provine și în care se dezvoltă elevul (mediul urban, mediul rural, copii instituționalizați, copii de etnii diferite, copii din medii sociale defavorizate, copii aflați în alte situații vulnerabile).

De asemenea, cadrul didactic trebuie să aibă în vedere adaptarea procesului instructiv-educativ în funcție de condițiile de desfășurare a activităților didactice (numărul de elevi din clasă, dotările cu echipamente tehnice moderne, clase eterogene cu dizabilități variate și cu nivel diferit de achiziții al elevilor, stiluri de învățare diferite). În acest sens, proiectarea de activități se va face diferențiat, pe niveluri cognitive și de achiziții minimale, medii și înalte. Evaluarea diferențiată este un instrument care vine în sprijinul unui proces didactic eficient și realist.

Sugestii metodologice:

Unde predau – profesorul are în vedere particularitățile clasei/laboratorului, dotările tehnice, capacitățile intelectuale ale elevilor

Cum predau – profesorul trebuie să promoveze experiențe de învățare prin conținuturi și activități, cât mai variate care să susțină dezvoltarea potențialului fiecărui elev.

Organizarea clasei – frontal, individual, perechi sau grupe

Activități – Profesorul elaborează materiale didactice atractive specifice profilului elevului și folosește strategii educaționale care să faciliteze atât transmiterea on -line, cât și receptarea optimă a informației. Aceste materiale trebuie să cuprindă informații necesare învățării de la conținut, explicații, aplicații practice, fișe de documentare, fișe de lucru și prezentări PPT.

Cum evaluez – Se au în vedere toate tipurile de evaluare: oral, în scris (fișe de lucru, test de evaluare/autoevaluare, fișa de observare), practic cât și prin proiecte și portofolii. Instrumentele de evaluare se vor proiecta pe 3 niveluri: minim, mediu și înalt atât în sistem fizic cât și online.

VI. BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, C., *A B C – ul bucătarului*, Ed. Diasfera, București, 2006;
2. Brumar, C., și colab., *Tehnologia Culinară cls. a IX – a*, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 2006;
3. Vizireanu, C., și colab., *Gastronomie și gastrotehnie*, Ed. Fundației Universitare Dunărea de Jos, Galați, 2006;
4. Brumar, C., și colab., *Structuri de primire turistică, Clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018;
5. Brumar, C., și colab., *Calitatea produselor și a serviciilor, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018;
6. Brumar, C., și colab., *Auxiliar – Procese de bază în alimentație, Clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018;
7. Mihai Șt., ș.a., *Turism și alimnetatie, manual pentru clasa a IX-a*, liceu tehnologic, Profil Servicii, Ed. CD PRESS, București, 2010;
8. ***Curriculum pentru clasa a IX a învățământ profesional, 2016;
9. ***Standard de pregătire profesională, Calificarea profesională – BUCĂTAR, Nivelul 3, 2016;
10. Dorin, V.B. și colab., *Manual, clasa a IX -a, Domeniul Turism și Alimentație, Modulul: Bazele contabilității*, Ed. CD PRESS, București, 2018;
11. Dorin, V.B. și colab., *Manual, clasa a IX -a, Domeniul Turism și Alimentație, Modulul: Calitatea în turism și alimentație*, Ed. CD PRESS, București, 2018;
12. Dorin, V.B. și colab., *Manual*, Ed. CD PRESS, București, 2018;
13. <https://www.scribd.com/home>;
14. [https://www.google.com/search?q=taiere+ardei++rondele+poze](https://www.google.com/search?q=taiere+ardei++rondele+poze;);
15. <https://www.scribd.com/doc/268400688/Controlul-Calitatii-Painii-DefecControlul-Calitatii-Painii-Defectele-Painiitele-Painii>;
16. https://www.youtube.com/watch?v=P_6y7BANbpE;
17. <https://www.youtube.com/watch?v=qohLsC--N6o>;
18. <https://www.youtube.com/watch?v=NppQ7sAfYuA>;
19. <https://www.youtube.com/watch?v=s7DrOgjmDwE>;
20. <https://www.didactic.ro/materiale-didactice/bazele-contabilitatii-proiect-didactic>;
21. <https://www.scribd.com/document/108825046/ANALIZA-SENZORIAL%C4%82-A-PAINII>;
22. <https://www.scribd.com/doc/265218620/Analiza-Senzoriala-a-Painii>;
23. <https://www.youtube.com/watch?v=i7VjbNKwYyU>;
24. <https://www.youtube.com/watch?v=nC3JzJA0Qac> ;
25. <https://www.youtube.com/watch?v=2NtwT61jtSU> ;

26. https://www.google.com/search?q=imagini+bungalou&rlz=1C1CHBF_roRO864RO865&sxsrf=ALeKk019yXT8w8zA4wAhUr3oLr4d7-Vh-Q:1629296274452&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjYkLDN4bryAhWZhf0HHRZVCOWQ_AUoAXoECAEQAw&biw=1810&bih=1107#imgsrc=WF3z3vTb0ouM0M;
27. https://www.google.com/search?q=analiza+organoleptica+a+painii&rlz=1C1CHBF_roRO864RO865&sxsrf=ALeKk02h-gdt-Bhbs0d1mkT2cdXMUW2zOA:1629296361752&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiM8v_24bryAhV1gP0HHTVXDZYQ_AUoAXoECAEQAw&biw=2304&bih=1130#imgsrc=uefBsGqOPn0tpM;

AUTORI:

Coordonator ME - MITRAN LIANA MARIA – inspector general

Cadru didactic	Unitatea școlară de proveniență
Flutur Elena	CSEI „SF. Andrei” Gura Humorului
Mireuță Dorina	CSEI „SF. Andrei” Gura Humorului
Mehedeniuc Georgeta	Liceul Tehnologic Special Bivolărie
Simeria Maria	CSEI „SF. Andrei” Gura Humorului
Năstășel Maria	Liceul Tehnologic Special Beethoven
Băiceanu Adriana	Colegiul Tehnic „Ion Holban” Iași